

# Important Temperatures

to remember for potentially Hazardous Foods

## SAFE COOKING TEMPERATURES

*Internal cooking temperature for:*

**165 ° F**

- Poultry
- Any meat stuffings
- Reheat temperatures for leftovers that have been cooled

*Internal cooking temperature for:*

**155 ° F**

- Ground beef
- Game animal
- Pork
- Comminuted fish/meat

*Surface cooking temperature for:*

**155 ° F**

- Roast beef
- Beef steak

*Internal cooking temperature for all other potentially hazardous foods:*

**145 ° F**

*Including: Whole shelled eggs and unpastuerized egg products*

### Safe Holding Zone

for Potentially Hazardous **HOT** Food  
(130 ° F or above)



### Danger Zone

for Potentially Hazardous Food  
(between 45 ° F and 130 ° F)



### Safe Holding Zone

for Potentially Hazardous **COLD** Food  
(45 ° F or below)

45 °



PROMOTE PROTECT PROSPER  
South Carolina Department of Health  
and Environmental Control

# Temperaturas Importantes

de recordar para alimentos Potencialmente Peligrosos

## TEMPERATURAS SEGURAS PARA COCINAR

### Temperatura interna para cocinar:

**165° F**

- Aves de corral
- Rellenos de carne

Temperatura para recalentar sobras que han sido enfriados

### Temperatura interna para cocinar:

**155° F**

- Carne molida
- Animales de caza
- Carne de cerdo
- Pescado O Carne Desmenuzada

### Temperatura exterior para cocinar:

**155° F**

- Carne asada
- Filete de carne (biftec)

### Temperatura interna para cocinar todas las otras comidas potencialmente peligrosas:

**145° F**

incuyendo: Huevos con cáscara o productos de huevos no pasterizados

### Zona De Seguridad

para comida caliente que es potencialmente peligrosa (130° F o mas)



### Zona De Peligro

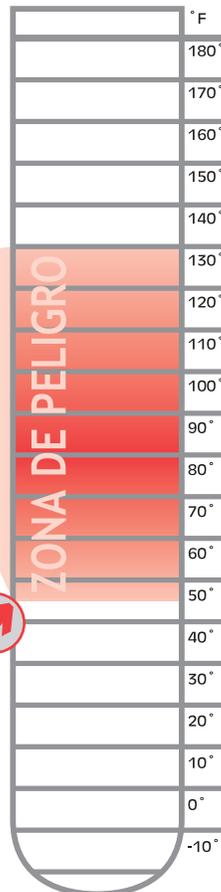
para comidas potencialmente peligrosas (entre 45° F y 130° F)



### Zona De Seguridad

para comida fria que es potencialmente peligrosa (45° F o menos)

45°



South Carolina Department of Health and Environmental Control